

ПЛОДОВ БУНД КРЕМ БАНАНА КЕЙК КРЕМ МАЛИНА КЕЙК

180720	Рич Крем Кейк	1000 гр.
	Плодово Пюре ЛЕОНС БЛАНС*	250 гр.
	Пресни Яйца	400 гр.
180203	Канола Ойл Бунге Фудс	260 гр.



Плодово Пюре ЛЕОНС БЛАНС* : код 184208 ПЮРЕ БАНАН
или код 184209 ПЮРЕ МАЛИНИ
или код 184210 ПЮРЕ ЯГОДА

Начин на работа:

Разбъркватے всички материали заедно, приставка перо, за 1 минута на първа скорост и за 4 мин. на втора скорост. Пълним форми по 500 гр. и печем.

Печене: На 165° С - 175° С за около 45 мин. в зависимост от размера.

След като изстинат кейковете, декорираме с КРЕМЕ вкус по желание:

КРЕМЕ ЗА ДЕКОРАЦИЯ PASSOA:

184206	Пюре Маракуя ЛЕОНС БАНШ	250 гр.
184207	Пюре Манго ЛЕОНС БАНШ	250 гр.
180301	Млечна Сметана 35% ELLE&VIRE	80 гр.
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82%	80 гр.
180903	Фонд Роял БАКЕЛС	120 гр.
184914	Бял Кувертюр 30% ШОКОФАЙН	400 гр. (омекотен)
180802	Крем ФЛУ КОМПЛИТ	40 гр.



Начин на работа:

Затопляме Млечната Сметана заедно с Крем Флу и Пюре Манго до 65°С.

Добавяме омекотения Бял Кувертюр, Фонд Роял, и Масло БАУРАЛИЯ 82%.

Хомогенизираме и на края добавяме Пюре Маракуя и хомогенизираме от ново.

Поставяме в хладилника за 12 часа.

КРЕМЕ ЗА ДЕКОРАЦИЯ ЛАЙМ:

184205	Пюре Лайм ЛЕОНС БАНШ	500 гр.
184015	Масло БАУРАЛИЯ 82%	250 гр.
180903	Фонд Роял БАКЕЛС	130 гр.
184914	Бял Кувертюр 30% ШОКОФАЙН	350 гр. (омекотен)
180802	Крем ФЛУ КОМПЛИТ	120 гр.



Начин на работа:

Затопляме половината от количеството Пюре Лайм заедно с Масло БАУРАЛИЯ, Крем Флу и Фонд Роял до 65°С. Добавяме омекотения Бял Кувертюр и на края останалото Пюре Лайм.

Хомогенизираме. Поставяме в хладилника за 12 часа.

КРЕМЕ ЗА ПЪЛНЕЖ ЯГОДА:

184210	Пюре Ягода ЛЕОНС БАНШ	500 гр.
180301	Млечна Сметана 35% ELLE&VIRE	200 гр.
180903	Фонд Роял БАКЕЛС	80 гр.
184913	Млечен Кувертюр 40% ШОКОФАЙН	300 гр. (омекотен)
180802	Крем ФЛУ КОМПЛИТ	100 гр.

Начин на работа:

Затопляме половината от количеството Пюре Ягода заедно с Млечната Сметана, Крем Флу и Фонд Роял до 65°C. Добавяме омекотения Млечен Кувертюр и на края останолото Пюре Ягода. Хомогенизираме. Поставяме в хладилника за 12 часа.

КРЕМЕ ШОКОЛАД:

180301	Млечна Сметана 35% ELLE&VIRE	500 гр.
184912	Натурален Кувертюр 55% ШОКОФАЙН	500 гр. (омекотен)
180903	Фонд Роял БАКЕЛС	60 гр.
	Вода	80 гр.
180301	Млечна Сметана 35% ELLE&VIRE	300 гр. (леко разбита)

Начин на работа:

Затопляме Млечната Сметана и добавяме Натуралния Кувертюр ШОКОФАЙН, Фонд Роял и Водата. На края хомогенизираме на части с леко разбитата Млечна Сметана (300 гр.). Поставяме в хладилника за 12 часа.

Декорираме с затоплени готови заливки ЧОКОСИЛК (код 180813) и КОВЕР по желание (кодове 180829, 180830).

ПЛОДОВ КРЕМ КЕИК

РИЧКРЕМ кейк, произведен с **НАТУРАЛНО ПЛОДОВО ПЮРЕ** (вместо вода) факт което придава на **РИЧКРЕМ кейк** още по богат вкус, с натурални плодови нюанси и много богати аромати. **Плодовия крем КРЕМЕ** поставен върху кейк превръща кекса на пълноценен сладкиш, а плътната шоколадова заливката **ЧОКОСИЛК** или **КОВЕР** от горе освен че осигурява още по богат вкус, запечатва сладкиша осигурявайки по естествен път голяма трайност и привлекателна визия.

ВНИМАНИЕ :

При ползване на други суровини или дозировки от представените, трябва да се промени технологията, а резултатите ще бъдат други! Приложената рецепта и технология е оформена за ползване на конкретните кодове суровини с цел **МАКСИМАЛНО КАЧЕСТВО!**



Обърнете се към
технолозите на **АЛМА ЛИБРЕ:**
Тел.0878984887,
0878257904

<https://youtu.be/m8lleHKEpXI>
<https://youtu.be/e-07kMstMnA>

Видео рецепти и инфо



Защо избрахме конкретните продукти-суровини за тази рецепта.

Ползвайки други суровини или „аналози“ ще трябва друга рецепта и друга технология с резултати, визия, вкус и срок много различен от този които представяме.

180720	РИЧКРЕМ Смес за американски ванилов крем кейк			Много богат вкус, изключителен аромат, отлична визия много голяма трайност. Ползват се пресни яйца и масло. Подходяща за замразяване.	Основа за висококачествени оригинални влажни американски крим кейкове, мъфини и други печива.
180203	ОЛИО КАНОЛА Бунге бакерс КАНОЛА.			Придава плътен и лек вкус на кейкове, мъфини и печива. Осигурява трайност и хрупкавостна гризините. Подходящ за всяка употреба.	Рапичното олио на БУНГЕ-САЩ, тройно рафинирано, филтрирано и фракционирано, осигурява велурени-кремови структури на кейковете, хрупкавост и трайност на гризините. Здравословно, леко и вкусно с природни аромати, без транс мазнини
330103	СЛАДКАРСКО брашно от мека пшеница			Многа фино смляна първо качество мека пшеница. Подходящо за всяка употреба, препоръчва се за производство на : гризини, бисквитки, дребни сухи сладки, пандишпани и др. ВЛАГА 14,50% ГЛУТЕН минимум 26% ПЕПЕЛ 0,55%	Подходящ за всеки вид сладкарска употреба. Високи стойности амилаза и природни ензими. Кокометрия: 280µm falling number (здравина на зърната) минимум 280 абсорбация на вода - waterabsorption: 60%
180301	Млечна сметана ЕЛЕВИР 35% - Нормандия 1 лт.			Натурална млечна сметана 35% от Нормандия-Франция ОТ ПРЯСНО МЛЯКО за всяка сладкарска и готварска нужда.	Отлична обемност (2,7лт.), изключителна стабилност, кадифена структура и отличен вкус. Придава на кремове ефирен вкус и голяма трайност. ОТ ПРЯСНО МЛЯКО
180903	ФОНД РОАЯЛ			РЕВОЛЮЦИЯ В СЛАДКАРСВОТО	-Пухкава, ефирна плътна структура която не се гумира, дори и след замразяване. -Не се напуква. -Винаги свежа и нежна структура. -Поема всеки вид овкусяване и оцветяване. -Задължителен продукт при всяко замразяване на крем. „Заклучва“ влагата, осигурява трайност

КОД	ИМЕТО НА ПРОДУКТА	ВИСОКОКАЧЕСТВЕНИ ПЛОВОВИ ПЮРЕТА ЗА СЛАДКАРСВОТО		ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	ПРЕДИМСТВА
184205	ПЮРЕ ЛАЙМ 1к. 93,4%			За всяка сладкарска употреба: Торти, сладолед, бисквити, кейкове, шоколадови бонбони, ВЕГАН ИЗДЕЛИЯ и всяка друга употреба.	Натурален плод ЛАЙМ от Мексико (93,4% плод и 6,6% захар) без консервани и добавки, 15°Brix. Пастъризиран, с трайност 15 месеца (25°C) (5 дни в хладилник след отваряне)
184206	ПЮРЕ МАРАКУЯ 1к. 84,3%			За всяка сладкарска употреба: Торти, сладолед, бисквити, кейкове, шоколадови бонбони, ВЕГАН ИЗДЕЛИЯ и всяка друга употреба.	Натурален плод МАРАКУЯ от Перу (84,3% плод и 15,7% захар) без консервани и добавки, 25°Brix. Пастъризиран, с трайност 15 месеца (25°C) (5 дни в хладилник след отваряне)
184207	ПЮРЕ МАНГО 1к. 96,4%			За всяка сладкарска употреба: Торти, сладолед, бисквити, кейкове, шоколадови бонбони, ВЕГАН ИЗДЕЛИЯ и всяка друга употреба.	Натурален плод МАНГО от Индия (96,4% плод и 3,6% захар) без консервани и добавки, 20°Brix. Пастъризиран, с трайност 15 месеца (25°C) (5 дни в хладилник след отваряне)
184208	ПЮРЕ БАНАН 1к. 97,1%			За всяка сладкарска употреба: Торти, сладолед, бисквити, кейкове, шоколадови бонбони, ВЕГАН ИЗДЕЛИЯ и всяка друга употреба.	Натурален плод БАНАН от Еквадор (97,1% плод и 2,9% захар) без консервани и добавки, 25°Brix. Пастъризиран, с трайност 15 месеца (25°C) (5 дни в хладилник след отваряне)
184209	ПЮРЕ МАЛИНИ 1к. 88,4%			За всяка сладкарска употреба: Торти, сладолед, бисквити, кейкове, шоколадови бонбони, ВЕГАН ИЗДЕЛИЯ и всяка друга употреба.	Натурален плод МАЛИНА от Сърбия (88,4% плод и 11,6% захар) без консервани и добавки, 20°Brix. Пастъризиран, с трайност 15 месеца (25°C) (5 дни в хладилник след отваряне)
184210	ПЮРЕ ЯГОДА 1к. 85,0%			За всяка сладкарска употреба: Торти, сладолед, бисквити, кейкове, шоколадови бонбони, ВЕГАН ИЗДЕЛИЯ и всяка друга употреба.	Натурален плод ЯГОДА от Испания (85,0% плод и 15% захар) без консервани и добавки, 21°Brix. Пастъризиран, с трайност 15 месеца (25°C)

СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 180720

Ричкрем кейк

**Основа за висококачествени
крим кейкове, мъфини и други печива с вкус ванилия**

RICHCRÈME BASE BASE

Състав: Захар, пшенично брашно, , нишесте, растителни мазнини, суроватка от мляко, набухватели E451, E500, емулгатори: E477, E471, пшеничен глютен, сол, аромати, яйца на прах.
Съдържа: Жито, яйца и мляко. Може да съдържа остатъци от соя.

Приложение: Смес – сладкарска основа на прах за висококачествени крим кейкове, мъфини и други печива с вкус шоколад.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ НА НЕПРИГОТВЕН ПРОДУКТ ЗА 100гр. :

ЕНЕРГИЙНОСТ	393KCAL (1666KJ)
ПРОТЕИНИ	4,5гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	82,8гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	45,8 гр.
МАЗНИНИ	4,7 гр.
- ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,9 гр.
- МОНОЕНАСИТЕНИ	2,4 гр.
- ПОЛИЕНАСИТЕНИ	1,2гр.
ФИБРИ	0,9 гр.
НАТРИЙ	1,6 гр

Опаковка : чувал 25кг. е

Произведено от International American Supermarkets в ЕО.

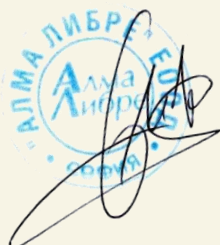
Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : при стайна температура на сухо.

Продуктът не съдържа ГМО суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация.

София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





Код: 180203

Бунге бакерс КАНОЛА олио**BUNGE BAKERS CANOLA OIL**

Олио от зеле-гулия с ниски ерусични киселини.

100% рафинирано олио КАНОЛА.

Идеално за сладкарство, хлебарство и сухи сладкиши.●

A 100% highly refined Canola Oil, low in erucic acid.

Ideal for all confectionery and bakery purposes.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 218гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	1927KCAL
МАЗНИНИ	218гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	17,7гр.
Транс мазнини	0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	0гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0гр.
ПРОТЕИНИ	0гр.
НАТРИЙ	0гр.
фибри	0гр.

Характеристики:**Осигурява по-голяма трайност на крайните изделия.****Без никакви странични миризми. Не гранява.**

Крамви е растение от семейството на зелето. Крамви (Brassica napus) е крастоска между зеле и гулия и е познато растение от хилядолетия. Култивира се масово през последните векове с цел производство на олио.

Олиото канола е изцяло (100%) рафинирано крамви и се използва както всяко друго олио. Благодарение на натуралните свойства на растението крамви, от което се произвежда КАНОЛА и технологията на рафиниране и обработване (много ниски ерусични киселини), олиото КАНОЛА е

много леко на вкус, без странични миризми и е идеално за всяка сладкарска и хлебарска нужда.

Чисто тегло: 17,45 lt. €

Производител: USA – CANOLA OIL.

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : при стайна, температура на сухо.

САМО ЗА ПРОФЕСИОНАЛИСТИ.

Продуктът не съдържа ГМО суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация.

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 330103

БРАШНО : СЛАДКАРСКО брашно

Състав: пшенично брашно.

Приложение:

Много фино смляна първо качество мека пшеница. Подходящо за всяка употреба, препоръчва се за производство гризини, бисквитки, дребни сухи сладки, пандишпани и др.

ВЛАГА 14%

ГЛУТЕН минимум 26%

ПЕПЕЛ 0,55%

Energy [cm²] (сила/възможност) : 89-99

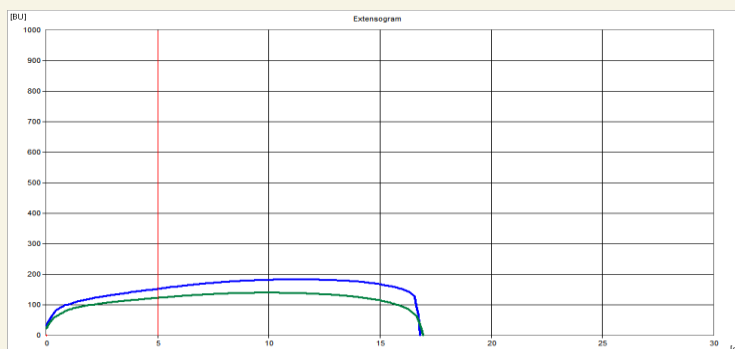
Resistance to Ext. [BU] (устойчивост): 271-402

Extensibility [mm] (еластичност) : 171-142

Maximum [BU] (разтегляне): 382-526

Ratio Number : 1,6-2,8

Ratio Number (Max.): 2,2-3,7.



СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	347KCAL (1474KJ)
МАЗНИНИ	1,0гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	74,0гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,2гр.
ПРОТЕИНИ	10,5.
СОЛ	<0,1гр.
ВЛАГА	14гр.
ПЕПЕЛ	0,55гр.

Опаковка : чувал 25кг.

Произведено във Гърция . Фирма – МИЛИ ХАЛКИДИКИС

Производителят гарантира че продуктът не съдържа генно модифицирани съставки.

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : при стайна, температура на сухо.

Продуктът не съдържа ГМО суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация.

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





СПЕСИФИКАЦИЯ

180301 МЛЕЧНА СМЕТАНА „Ел е вир“ 35,1% масленост.

ОТ ПРЯСНО МЛЯКО

Whipping cream 35,1 % fat – 1 lt

Млечна сметана за сладкарството стерилизиран по метода УНТ.

Състав: млечна сметана от краве мляко **99,965%**, съгъстител : карагенан E407.

Млечната сметана за сладкарство на френската фирма „Ел е вир“ – Elle&vire се произвежда от **ПРЯСНО** краве мляко съхранено на 4оС.

Сметаната е обработена на 80 оС и стерилизирана на минимум 140 оС за три секунти. Сметаната след като се изстуди се опакова в асептична опаковка tetra-brik в 1 литър.

Продуктът се реализира една седмица след опаковането.

През тази седмица се осъществяват всички лабораторни контроли за проверка на всяко произведено количество.

Приложение: Млечната сметана на „Ел е вир“ е специален продукт за сладкарство. Има голяма набухvatелна способност, бял цвят и изключително стабилно качество.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	336KCAL (1384KJ)
МАЗНИНИ	35,1гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	24,6гр.
Транс мазнини	1,9гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	2,9гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	2,9гр.
ПРОТЕИНИ	2,1гр.
НАТРИЙ	30mg.
col	0,07гр.
фибри	0гр.

Опаковка : 12бр. X 1 лт. (989гр. е)

Произведено във Франция. ELVIR-50890 CONDÉ-SURE-VIRE.

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

Срок на годност: виж опаковката

(годен за консумация препоръчително до 6 месеца след производството.)

Съхранение – транспортиране :

Препоръчителна температура от 5° С до 18° С на сухо и чисто място.

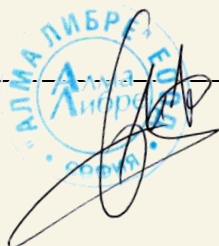
Да не се замразява.

След отваряне кутията трябва да се съхранява в хладилник и да се консумира в срок до 48 часа.

Продуктът не съдържа ГМО суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация.

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 180903

Фонд роял
FOND ROYALE

Неутрална сладкарска основа за пълнежи на торти и пасти. Крем баваруаз.

СЪСТАВ: захар , желатин, декстрози, жълтък от **яйца**, антиоксидант E551, модифицирано нишесте E 1422, стабилизатори E450, сол, естествени аромати.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	350KCAL (1450KJ)
МАЗНИНИ	2,5гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	80гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	79гр.
ПРОТЕИНИ	1,5гр.
СОЛ	0,90гр.
НАТРИЙ	0,5гр.

Опаковка : кофа 7кг.

Производител : БАКЕЛС - Белгия

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Предназначение:

Основа за неутрален bavarois с отлично поведение в хладилник и фризер, както и в хладилна витрина +4 +6oC. Приготвените кремове с fond royal не се свиват като тези с желатина, заключват влагата и в резултат на това не изсъхват и забавят по естествен път стареенето, запазва се визията на крайните изделия . Лесен за употреба, предоставя възможност за смесване с различни овкусители (DELIPASTE).

Основен начин на употреба:

Затопляме 150гр. вода или мляко (20-25oC.) и хомогенизираме с 100гр. ФОНД РОЯЛ.

Получаваме 250гр. неутрална сладкарска база за ползване към всеки вид сладкарска рецепта-крем.

Дозировка : В зависимост от характера на сладкарския крем-пълнеж и текстурата която искаме да се получи

Добавяме това количество неутрална сладкарска база ФОНД РОЯЛ (250гр. разтопен фонд роял в течност) към 1000гр. - 1500гр. готов избит крем (сладкарски крем по студен или топъл метод, маслен крем, мус, крем сантиги, крем баваруа, кремове с разбита млечна или растителна сметана или друг вид крем).

Фонд роял е неутрална сладкарска основа за много сладкарски изобретения, цели, нужди и сладкарски текстури.

Срок на годност: виж опаковката

(да се консумира до 9 месеца от датата на производството)

Съхранение – транспортиране : на сухо и тъмно.

Продуктът не съдържа ГМО суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация.

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД

